



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KANADA ÇORBASI

1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates suyu
1 patates
1 yumurta
3 çorba kaşığı süt
4 su bardağı etsuyu
1 iri havuç
2 soğan
tuz

Soğanı ince ince kıyıp tencerede erittiğiniz yağa katıp, 2 dakika çevirin, sonra tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız havucu, patatesi ve unu katıp bir kaç dakika daha kavurun. Etsuyu ve domates suyu sıcak olarak ilave edip pişirin. Yumurtalar ve süt ayrı bir kaptan çırpıldıktan sonra hızlı hızlı karıştırılarak çorbaya ilave edin, tuzu katıp, birkaç dakika sonra ateşten alın.